

94-0120

Rezumat:

Invenția se referă la industria de vinificație, și anume, la procedeul de deburbare a mustului la producerea vinului.

Scopul invenției constă în micșorarea prețului de cost al produsului și ameliorarea calității vinului.

Procedeul constă din tratarea mustului cu flocluanți, cu dioxidul endogen de carbon, obținut în urma fermentării zaharurilor prin deburbarea particulelor formate și separarea fazelor lichid - corp solid prin flotație.

Nou este faptul că separarea fazelor se efectuează în perioada inițială a fermentării mustului la temperatura mediului ambiant, bentonita se introduce în must imediat după zdrobirea strugurilor, iar flocluantul - în momentul degajării bulelor de gaz. Bulele de gaz se formează în faza inițială a fermentării mustului. Burba se înlătură cu lamele răzuitoare. Procedeul poate fi efectuat în flux continuu sau staționar.

Revendicări: 1.